ZEYTİNYAĞLI SARMA

200 gram asma yaprağı
3 adet soğan
1 demet taze nane
1 demet maydanoz
3 çorba kaşığı kuş üzümü
1 demet dereotu
2 çay bardağı pirinç
2 adet kesme şeker
2 diş sarımsak
Baharatlar

Soğanı ince bir şekilde rendeleyin. Bir kabın içine alın. Üzerine kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Yıkanmış pirinçleri, kuş üzümünü ve şekeri de yerleştirip karıştırın. Bu karışıma baharatları ilave edip hazırlayın. 10 dakika kadar kaynatıp suyu sıkılmış asma yapraklarının içlerine koyup küçük parmak büyüklüğünde sıkıca sarın. Tencereye dizin. Üzerine de çok az su ekleyip 25 dakika pişmeye bırakın. Pişen dolmaları şişlere geçirip farklı bir sunum yapabilirsiniz. Servis tabağına alıp, ikram edin.



© lezzetler.com tarif no:102117 • adı:Zeytinyağlı Sarma • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:09